GASTROBACK®

Bedienungsanleitung
Design Food Processor Pro

Art.-Nr. 40964 Design Food Processor Pro

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihren Design Food Processor Pro kennenlernen....3
Sicherheitshinweise....5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit....5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität....7
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr....7
Technische Daten....8
Bedienung....8
Vor der ersten Verwendung....9
Eigenschaften des Design Food Processors Pro....10
Sicherheitseinrichtungen....10
Betriebsfunktionen....11
Anwendung der unterschiedlichen Scheiben....12
Mini-Arbeitsbehälter und kleines Universal-Edelstahlmesser....14
Tipps zur Vorbereitung der Lebensmittel....15
Pflege und Reinigung....16
Das Gerät zerlegen....16
Das Gerät reinigen....17
Aufbewahrung....18
Entsorgungshinweise....19
Information und Service....19
Gewährleistung/Garantie....20
Stichwortverzeichnis....20
Rezeptideen....22

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Gastroback Design Food Processor Pro entschieden haben! Dieses Gerät wird mit seinen vielfältig einsetzbaren Werkzeugsätzen viele Arbeiten bei der Zubereitung Ihrer Nahrungsmittel übernehmen.

Der Food Processor dient zum Schneiden und Raspeln von Obst und Gemüse, zum Hacken von Fleisch, Kräutern und Ähnlichem, zum Malen von nicht zu harten Nahrungsmitteln, zum Rühren von Teig- und Dessertmischungen, zum Schlagen von Sahne und zum Mixen und Emulgieren. Das Gerät ist ideal für die Zubereitung von Rohkost-Salaten und zur Zeit sparenden Vorbereitung der Zutaten für Ihre Menüs, Salate, Desserts und Getränke.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Food Processors nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Design Food Processor Pro.

Ihre Gastroback GmbH

Ihren Design Food Processor Pro kennenlernen

Füllschacht – hier füllen Sie die vorbereiteten Nahrungsmittel ein

Deckel – wird zum Betrieb fest auf dem Arbeitsbehälter verriegelt

Mini-Arbeitsbehälter – zur Verarbeitung kleiner Mengen; mit eigenem Deckel zur späteren Aufbewahrung der Nahrungsmittel

Ein-/Aus-Taste – schaltet den Motor für kontinuierlichen Betrieb ein/aus; die Kontrolleuchte zeigt an, wenn das Gerät eingeschaltet ist

Zubehörkassette – hier können Sie die meisten Schneidwerkzeuge sicher aufbewahren

Stopfer – drücken Sie damit die Nahrungsmittel im Füllschacht zur Verarbeitung nach unten. Mit Skala zum Abmessen der erforderlichen Mengen von Flüssigkeiten, Mehl und Ähnlichem

Arbeitsbehälter – durch die Sicherheitsverriegelung steht der Arbeitsbehälter fest und sicher auf dem Gerät

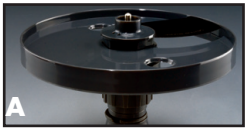
Halterungsstift – lässt sich zur leichten Reinigung herausnehmen

Puls-Taste (PULSE) – der Motor läuft nur so lange, wie Sie diese Taste gedrückt halten; ebenfalls mit Kontrolleuchte

Motorsockel – rutschfeste Gummifüße sorgen für einen festen Stand

Ohne Abbildung:
- **Netzkabel**
- **Sicherheitsverriegelung** – sorgt dafür, dass der Motor nur läuft, wenn der Arbeitsbehälter und der Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt sind

Zubehör / Werkzeuge



A: variable Edelstahl Schneidescheibe, einstellbar bis 5 mm - für feine und grobe Gemüsescheiben

B: Edelstahl Raspel- und Hobelscheibe (beidseitig verwendbar) - für feine Parmesanhobel oder sehr feine Käse-, Kartoffel- oder Schokoladenraspel

C: Edelstahl Reibescheibe (beidseitig verwendbar) für feine und grobe Gemüsestifte

D: Emulgierscheibe
- zum Schlagen und Rühren von Flüssigkeiten

E: großes Universal-Edelstahlmesser
- zum Schneiden von Gemüse, Fisch, Fleisch, Herstellen von Hack, cremigen Eis, Milchshakes, Suppen und vieles mehr

F/G: zusätzlicher Mini-Arbeitsbehälter mit kleinem Universal-Edelstahlmesser und Deckel - zum Schneiden oder Zerkleinern kleinerer Portionen und zum anschließenden Aufbewahren

H: Schaber zum Leeren des Arbeitsbehälters

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer, bewegliche Bauteile und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 2225-0.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

• Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

• Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

• Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Nehmen Sie den Arbeitsbehälter immer vom Motorsockel herunter, bevor Sie Nahrungsmittel entnehmen. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf den Motorsockel legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen, von denen es herunterfallen könnte.

• Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm und darüber mindestens 50 cm frei, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden und unbehindert arbeiten zu können. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für essbare Nahrungsmittel in haushaltsüblichen Mengen. Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: der Motor bleibt stecken, Flüssigkeit läuft aus, Überhitzung). Lassen Sie das Gerät nicht unnötig lange kontinuierlich arbeiten.

Schalten Sie das Gerät AUS, auch wenn Sie nur kurze Arbeitspausen machen (Beispiel: zur Vorbereitung weiterer Nahrungsmittel).

• Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile/Werkzeuge unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist.

• Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile und Werkzeuge für andere Geräte oder Zwecke verwenden.

• Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt haben. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

• Niemals in den Füllschacht greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in den Füllschacht stecken, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stopfer, um die Nahrungsmittel in den Füllschacht zu schieben.

• Niemals Knochen, Nussschalen oder andere, sehr harte Teile mit dem Gerät verarbeiten.

• Niemals den Arbeitsbehälter über die Maximum-Füllmarke füllen. Wenn die Maximum-Füllmarke erreicht ist, dann leeren Sie den Arbeitsbehälter aus, bevor Sie weiter arbeiten. Wenn Sie Flüssigkeiten verarbeiten, füllen Sie den Arbeitsbehälter maximal mit 500 ml auf. Andernfalls könnte Flüssigkeit am Deckel herauslaufen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

• Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst mit der Ein/Aus-Taste AUS (Kontrollleuchte geht aus), ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose, und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen oder Teile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie den Motorsockel immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Arbeitsbehälter, Deckel oder Netzkabel halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.

• Niemals das Gerät und seine Bauteile und Werkzeuge mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals den Motorsockel, oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten über den Motorsockel gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.

• Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

• Niemals Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen lassen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: Pflege und Reinigung). Halten Sie das Gerät und die Werkzeuge stets sauber.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch betrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 8 A abgesichert ist. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

• Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen.

• Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

• Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten auf den Motorsockel oder das Netzkabel gelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: Pflege und Reinigung).

Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr

Das Gerät dient zum Zerkleinern und Mixen verschiedener Nahrungsmittel. Daher ist es unvermeidlich, dass bewegliche Bauteile des Gerätes erhebliche Verletzungen verursachen können, wenn das Gerät im Widerspruch zu den Anleitungen in diesem Heft verwendet wird.

• Niemals mit den Händen in den Füllschacht greifen oder Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher oder andere Fremdkörper (Beispiel: Knochen, harte Schalen, Kochbesteck) in den Füllschacht stecken oder halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer, um die Zutaten im Füllschacht nach unten zu schieben. Drücken Sie dabei nicht zu stark auf, um den Motor nicht zu überlasten.

• **Die Schneiden der Werkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen!** Fassen Sie die Schneidwerkzeuge (Universal-Edelstahlmesser, Messerscheiben) nur an den mittleren schwarzen Kunststoffteilen an. Verwenden Sie immer nur

einen zusammengehörigen Satz von Werkzeugen. Versuchen Sie niemals, mehrere Werkzeugsätze zusammen zu verwenden, sofern dies nicht ausdrücklich in dieser Anleitung so beschrieben ist.

• Halten Sie niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht, wenn der Motor läuft. Während der Arbeit können Nahrungsmittel und Flüssigkeiten aus dem Füllschacht spritzen. Sollten Sie beim Vorbereiten der Zutaten Reste von Knochen oder anderen harten Bestandteilen (Schalen, Kerne) übersehen haben, dann könnten Splitter herausspringen. Niemals die Nahrungsmittel mit den Händen in den Füllschacht drücken oder im Füllschacht stochern!

• Bauen Sie das Gerät immer zuerst nach der Anleitung in diesem Heft vollständig und richtig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Sollte dabei die Ein-/Aus-Taste auf EIN stehen, dann beginnt der Motor SOFORT zu arbeiten. Achten Sie deshalb darauf, dass das Gerät immer betriebsbereit ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Schalten Sie das Gerät zuerst mit der Ein-/Aus-Taste AUS (Kontrollleuchte in der Taste verlischt), wenn Sie den Motor anhalten wollen. Das gilt auch dann, wenn der Motor wegen einer Überlastung oder durch Trennen einer Sicherheitsverriegelung während der Arbeit plötzlich stehen bleibt.

Technische Daten

Modell:	Art.-Nr.: 40964 Design Food Processor Pro
Stromversorgung:	230-240 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	650 - 700 W
Länge des Netzkabels:	ca. 1 m
Gewicht:	ca. 5,5 kg
Abmessungen:	ca. 21,0 cm x 28,0 cm x 39,5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen:	1,5 Liter
Prüfzeichen:	SGS GS Geprüfte Sicherheit CE

Bedienung

WARNUNG: Das Gerät dient zum Zerkleinern und Mischen von Nahrungsmitteln und enthält daher scharfe Messer und andere bewegliche Bauteile, die elektrisch angetrieben werden. Niemals in den Füllschacht fassen oder irgendwelche Fremdkörper hinein stecken (Beispiel: Kochbesteck, Tücher), wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Verwenden Sie während der Arbeit mit dem Gerät nur den mitgelieferten Stopfer zum Nachschieben der Nahrungsmittel.

Schalten Sie das Gerät immer zuerst mit der Ein-/Aus-Taste AUS (Kontrollleuchte geht aus) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, zerlegen oder zusammensetzen. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers, dass Sie das Gerät nach den Anleitungen in diesem Heft richtig und vollständig für den Betrieb vorbereitet haben und keine Fremdkörper im Arbeitsbehälter oder Füllschacht stecken. Entfernen

Sie vor der Verarbeitung der Nahrungsmittel sorgfältig alle harten, ungenießbaren Bestandteile (Beispiel: Knochen, Kerne, Stiele, harte Schalen).

Niemals Tücher oder Servietten oder andere Fremdkörper unter oder auf das Gerät legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Gabeln, Messer) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden. Niemals Gewalt anwenden!

Wenn Flüssigkeiten unter dem Deckel austreten, am Gerät herunterlaufen und/oder sich unter dem Gerät sammeln, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um Verletzungen und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Füllen Sie den Arbeitsbehälter nicht zu voll. Beachten Sie die Höchstmengen, die für die einzelnen Werkzeugsätze angegeben sind. Leeren Sie den Arbeitsbehälter eventuell zwischendurch aus. Sollten sich erneut Flüssigkeiten unter dem Gerät sammeln, dann könnte der Arbeitsbehälter eventuell undicht sein.

Vor der ersten Verwendung

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Die Schneidwerkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie die Werkzeuge auspacken. Das Netzkabel hat eine Länge von ca. 1 m. Versuchen Sie niemals, das Netzkabel weiter aus dem Gerät herauszuziehen!

Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehöre vorsichtig aus der Verpackung.

1. Einige der Werkzeuge liegen eventuell in der Zubehörkassette im Motorsockel. Ziehen Sie die Zubehörkassette nach vorn heraus und achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, während Sie die Werkzeuge vorsichtig herausnehmen. Fassen Sie die Werkzeuge dazu nur an den schwarzen Kunststoffteilen an.
2. Das Netzkabel steckt in der Rückseite im Motorsockel. Ziehen Sie das Netzkabel ohne Gewaltanwendung vorsichtig am Stecker heraus. Das Netzkabel ist etwa 1 m lang. Versuchen Sie NIEMALS, das Netzkabel weiter herauszuziehen.

3. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehöre vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: „Ihren Design Food Processor Pro kennenlernen“).

4. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Packmaterial) im Arbeitsbehälter stecken.

WARNUNG! Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig AUS (Ein-/Aus-Taste, Kontrollleuchte verlischt) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen oder den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

5. Reinigen Sie die Bauteile und Werkzeuge des Gerätes (siehe: „Pflege und Reinigung“) vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung.

Eigenschaften des Design Food Processors Pro

Ihr Food Processor verarbeitet die Nahrungsmittel in wenigen Sekunden. Es gibt für die meisten Arbeiten keinen Grund, das Gerät längere Zeit durchgehend arbeiten zu lassen. Selbst zäher Teig (Beispiel: Brotteig) erreicht bereits in 2 bis höchstens 3 Minuten die richtige Konsistenz. Auch wenn Sie die Nahrungsmittel über den Füllschacht einfüllen und mit einer der Messerscheiben zerkleinern, sollten Sie den Motor zum Befüllen ausschalten. So erreichen Sie bessere Ergebnisse. Drücken Sie beim Verarbeiten der Nahrungsmittel nicht zu fest mit dem Stopfer auf (siehe: „Sicherheitseinrichtungen").

Wenn Sie den Motor längere Zeit arbeiten lassen (Beispiel: Rührteig mit dem Universal-Edelstahlmesser rühren), dann schalten Sie das Gerät zwischendurch immer wieder für ein paar Minuten AUS, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Das Gerät ist NICHT zum Zerkleinern von sehr harten, festen Nahrungsmittelbestandteilen (Beispiel: harte Kerne, Schalen, Knochen) geeignet.

Sicherheitseinrichtungen

WARNUNG: Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelungen zu beschädigen oder außer Funktion zu setzen!

Ihr neuer Design Food Processor Pro ist zu Ihrem Schutz mit einer Reihe von Sicherheitseinrichtungen ausgerüstet.

• Die Sicherheitsverriegelung sorgt dafür, dass der Motor nur läuft, wenn der Arbeitsbehälter und der Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt sind. So können Verletzungen durch die scharfen Messer der Schneidwerkzeuge und andere bewegliche Bauteile verhindert werden.

• Die Bremse hält den Motor fast sofort an, sobald Sie das Gerät AUSschalten.

• Das Gerät ist mit einem Überlastungsschutz ausgerüstet. Wenn sich der Motor überhitzt, schaltet sich der Motor automatisch aus. Wenn der Motor während der Arbeit plötzlich stehen bleibt, dann schalten Sie das Gerät sofort mit der Ein-/Aus-Taste AUS (Kontrollleuchte in der Taste geht aus) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie etwa 15 Minuten, bevor Sie das Gerät ganz normal wieder in Betrieb nehmen (siehe: „Bedienung"). Um eine erneute Überhitzung zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nicht zu lange durchgehend laufen lassen, sondern nach einigen Minuten – abhängig von der Feste der verarbeiteten Nahrungsmittel – zwischendurch Pausen machen.

• Der Motorsockel steht auf Gummifüßen, die auf glatten Oberflächen (Glas, Metall, lackierte Flächen) für einen rutschfesten Halt sorgen.

• Zur Aufbewahrung können Sie die Messer im Inneren des Arbeitsbehälters und in der Zubehörkassette im Motorsockel unterbringen. Dadurch vermeiden Sie Verletzungen und die Bauteile sind immer griffbereit (siehe: „Aufbewahrung").

Betriebsfunktionen

Das Gerät kann mit zwei Betriebsfunktionen arbeiten: Kontinuierlicher Betrieb und Puls-Betrieb

• Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät kontinuierlich arbeiten zu lassen.
In der Ein-/Aus-Taste zeigt eine Kontrollleuchte an, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Sollte die Taste leuchten und der Motor trotzdem nicht arbeiten, dann schalten Sie das Gerät zuerst AUS (Kontrollleuchte verlischt) und prüfen Sie, ob Sie das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt haben (siehe: „Bedienung"). Versuchen Sie es danach erneut.

• Alternativ können Sie den Motor in kurzen Pulsen einschalten (Puls-Taste PULSE), um so die Ergebnisse mit dem Gerät besser zu steuern. Der Motor arbeitet so lange, wie Sie die Taste gedrückt halten.

Diese Funktion ist vor allem bei der Verwendung des Universal-Edelstahlmessers zum Hacken, Kneten und Pürieren sowie der Emulgierscheibe zum Schlagen, Mixen und Rühren von Flüssigkeiten hilfreich. Auch bei der Verarbeitung mit den Messerscheiben werden Sie diese Funktion eventuell bevorzugen.

Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst ‚AUS' (Ein-/Aus-Schalter drücken. Das Gerät ist AUSgeschaltet, wenn der Motor nicht läuft und der Schalter nicht mehr leuchtet.), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen.

Setzen Sie das Gerät immer erst nach folgender Anleitung vollständig und richtig zusammen und vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper (Beispiel: Haare, Kochbesteck, Tücher) im Arbeitsbehälter oder Füllschacht befinden, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Fassen Sie die Reibe- oder Raspel- und Hobelscheibe an der mittleren Kunststoffaufnahme an, um Verletzungen durch die scharfen Messer zu vermeiden.

1. Stellen Sie den Motorsockel auf einer geeigneten, ausreichend großen, stabilen Arbeitsfläche auf (siehe: „Allgemeine Hinweise zur Sicherheit"). Das Bedienmenü sollte nach vorn zeigen.

2. Nehmen Sie den Arbeitsbehälter in die rechte Hand und setzen Sie den Arbeitsbehälter auf den Motorsockel. Der Griff sollte beim Aufsetzen nach rechts zeigen. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ohne Gewaltanwendung im Uhrzeigersinn, bis der Arbeitsbehälter fest auf dem Motorsockel einrastet und verriegelt ist (der Griff zeigt nach vorne und liegt über dem Bedienmenü).

3. Setzen Sie den Halterungsstift auf die Behälterkupplung in die Mitte des Arbeitsbehälters. Der lange Schaft mit dem breiteren Ende des Halterungsstiftes muss dabei über die Behälterkupplung des Arbeitsbehälters gleiten. Das Ende mit dem Metallstück zeigt nach oben. Drehen Sie den Halterungsstift dazu eventuell etwas. Bei richtiger Montage ragt der Halterungsstift 1 bis 2 cm über den Rand des Arbeitsbehälters hinaus und liegt ein paar Millimeter über dem Arbeitsbehälterboden.

WICHTIG: Alle Scheiben und Messer müssen für den Gebrauch an den Halterungsstift montiert werden. Stellen Sie vor Gebrauch immer sicher, dass die verwendete Scheibe oder das verwendete Messer richtig am Halterungsstift befestigt und eingerastet ist.

4. Setzen Sie die Scheibe mit der Sie arbeiten wollen auf den Halterungsstift. Die Schneidefläche, die Sie benutzen wollen, muss dabei nach oben weisen. Drehen Sie die Scheibe dabei langsam, bis der Sechskant des Halterungsstifts in die Sechskant-Öffnung der Scheibe gleitet.

Anwendung der unterschiedlichen Scheiben

Raspel- und Hobelscheibe

Zum Raspeln (Beispiel: Karotten) nehmen Sie die Raspel- und Hobelscheibe. Zum Raspeln müssen die gewölbten Schneiden der Scheibe nach oben weisen. Zum Hobeln drehen Sie die Scheibe so um, dass die Seite mit den kleinen Schneiden nach oben weist.

Reibescheibe

Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel in grobe oder feine Stifte schneiden wollen (Beispiel: Gurken), dann setzen Sie die Reibescheibe auf den Halterungsstift. Für grobe Stifte muss die Seite mit den größeren gewölbten Schneiden nach oben weisen. Für feine Stifte drehen Sie die Scheibe so um, dass die Seite mit den feiner gewölbten Schneiden nach oben weist.

Variable Schneidescheibe

Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel in Scheiben schneiden wollen, dann nehmen Sie die Schneidescheibe. Sie können die Schneidescheibe variable auf die gewünschte Schnittbreite bis 5 mm einstellen. Zum Einstellen drehen Sie am Schaft an der Unterseite der Schneidescheibe. Für feine Scheiben drehen Sie den Schaft mit dem Uhrzeigersinn und für breitere Scheiben drehen Sie den Schaft gegen Uhrzeigersinn.

HINWEIS: Zum einfachen Herausnehmen der Schneidescheibe befinden sich 2 Löcher in der Scheibe. Stecken Sie Ihre Finger durch die Löcher und ziehen Sie die Scheibe zum Herausnehmen vorsichtig nach oben. Achten Sie dabei darauf sich nicht an dem scharfen Messer zu schneiden.

Emulgierscheibe

Diese Scheibe dient zum Quirlen, Mixen und Emulgieren von Flüssigkeiten. Damit mixen Sie Getränke, schlagen Sahne und Eiweiß, und bereiten Mayonnaise. Verarbeiten Sie Flüssigkeiten nur mit diesem Zubehör, um ein Auslaufen der Flüssigkeit am Deckel zu vermeiden!
Achten Sie beim Einbau der Emulgierscheibe darauf, dass der Schaft nach oben zeigt!

Universal-Edelstahlmesser

Wenn Sie Gemüse, Fisch oder Fleisch schneiden, Teig verarbeiten, Hack, Shakes, Suppen oder Eis herstellen wollen, dann nehmen Sie das große Universal-Edelstahlmesser.
ACHTUNG: Das Messer ist sehr scharf. Fassen Sie das Universal-Edelstahlmesser nur am Schaft oberhalb des Messers an.

Setzen Sie das große Universal-Edelstahlmesser auf den Halterungsstift. Achten Sie darauf, dass das Messer richtig am Halterungsstift einrastet. Das Universal-Edelstahlmesser ist korrekt montiert, wenn der Schaft nach oben weist, mit dem breiteren Teil des Halterungsstiftes abschließt und das Messer ein paar Millimeter über dem Behälterboden liegt.

5. Nehmen Sie den Deckel am Füllschacht in die rechte Hand und setzen Sie den Deckel auf den Arbeitsbehälter. Auf dem Deckel vor dem Füllschacht sehen Sie einen Pfeil sowie die Bezeichnung ´lock`. Oben auf dem Griff des Arbeitsbehälters befindet sich ebenfalls ein Pfeil und die Bezeichnung ´lock`. Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels darauf, das beide Pfeilspitzen zueinander weisen und senken Sie den Deckel in Position.

Der Deckel besitzt vier Führungszapfen die beim Aufsetzen und Verriegeln in die entsprechenden Führungsrillen geschoben werden müssen. Zum Verriegeln drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Der Pfeil am Griff des Arbeitsbehälters zeigt jetzt auf die Strichmarkierung am Deckel und der Arbeitsbehälter ist verriegelt.

Hinweis: Das Gerät arbeitet nur, wenn der Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt ist.

6. Bereiten Sie die gewünschten Nahrungsmittel vor. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in Stücke passender Größe (siehe „Tipps für beste Ergebnisse“).

7. Füllen Sie die Nahrungsmittel locker in den Füllschacht und setzen Sie den Stopfer darüber.

WARNUNG: Niemals das Gerät ohne den Stopfer betreiben. Niemals die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher) in den Füllschacht halten, wenn der Stecker in der Steckdose steckt. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an. Zum Nachfüllen von Nahrungsmitteln immer erst den Stopfer aus dem Füllschacht nehmen.

8. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

9. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ‚EIN'. Der Motor beginnt zu arbeiten; die Nahrungsmittel im Füllschacht werden zerkleinert und im unteren Teil des Arbeitsbehälters gesammelt.

Drücken Sie die Nahrungsmittel mit dem Stopfer ohne Gewaltanwendung leicht nach unten. Drücken Sie nicht zu fest auf den Stopfer, um den Motor nicht zu stark zu belasten. Der Motor darf nicht merklich langsamer werden oder sogar stecken bleiben.

ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät nicht länger als 4 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie nach 4-minütiger Laufzeit etwa 1 Minute, damit das Gerät abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

HINWEIS: Das Gerät besitzt eine Sicherheitsfunktion und schaltet sich automatisch aus, wenn das Gerät überlastet ist und der Motor warm läuft. Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat, drücken Sie bitte den Ein-/Aus-Schalter um das Gerät AUSzuschalten. Damit das Gerät wieder startet, schalten Sie es erst wieder ein, wenn es abgekühlt ist.

10. Sobald die Nahrungsmittel im Füllschacht vollständig verarbeitet wurden, können Sie weitere Nahrungsmittel einfüllen.

ACHTUNG: Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel herausgeschleudert werden könnten.

WARNUNG: Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbehälter nicht zu voll gefüllt wird und entleeren Sie ihn gegebenenfalls zwischendurch.

Hinweis: Besonders fasrige Obst- und Gemüsesorten können die Messer blockieren und verstopfen. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät sofort ‚AUS', warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie danach den Deckel des Gerätes in dem Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie die verwendete Scheibe ab. Spülen Sie die Scheibe sorgfältig unter fließendem Wasser aus und entfernen Sie die Nahrungsmittelreste. Setzen Sie anschließend das Gerät wieder vollständig zusammen und arbeiten Sie normal weiter.

11. Sobald die Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben: Schalten Sie das Gerät an dem Ein-/Aus-Schalter ‚AUS', warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

12. Nehmen Sie die zerkleinerten Nahrungsmittel mit einem Löffel aus Kunststoff oder Holz oder mit dem Schaber aus dem Arbeitsbehälter. Sie können dazu den Arbeitsbehälter vom Gerät abnehmen, wie in der Anleitung im Kapitel „Pflege und Reinigung" beschrieben.

13. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel „Pflege und Reinigung". Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen eintrocknen.

Mini-Arbeitsbehälter und kleines Universal-Edelstahlmesser

Wenn Sie kleine Mengen an Gemüse, Kräutern, Fisch oder Fleisch zerkleinern wollen, dann nehmen Sie den Mini-Arbeitsbehälter und das kleine Universal-Edelstahlmesser.

Führen Sie alle Schritte der Anleitung „Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" bis einschließlich Punkt 3 durch. Nehmen Sie den Mini-Arbeitsbehälter und setzen Sie ihn über den Halterungsstift in den großen Arbeitsbehälter ein.

Setzen Sie das kleine Universal-Edelstahlmesser auf den Halterungsstift.

HINWEIS: Im Mini-Arbeitsbehälter können Sie nur mit dem kleinen Universal-Edelstahlmesser Lebensmittel verarbeiten. Die Scheiben sowie das große Universal-Edelstahlmesser lassen sich im Mini-Arbeitsbehälter nicht verwenden!

ACHTUNG: Das Messer ist sehr scharf. Fassen Sie das kleine Universal-Edelstahlmesser nur am Schaft oberhalb des Messers an. Achten Sie darauf, dass das Messer richtig am Halterungsstift einrastet. Das Universal-Edelstahlmesser ist korrekt montiert, wenn der Schaft nach oben weist, und mit dem Halterungsstift abschließt. Nur der Metallstift in der Mitte des Halterungsstiftes ragt ca. 7 mm hervor. Fahren Sie mit Schritt 5 der Anleitung „Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" fort.

HINWEIS: Der Mini-Arbeitsbehälter besitzt einen extra Deckel, damit Sie verarbeitete Lebensmittel bei Bedarf darin aufbewahren können. Vergessen Sie nicht das Messer vor dem Lagern aus dem Mini-Arbeitsbehälter zu entnehmen.

Tipps zur Vorbereitung der Lebensmittel

• Entfernen Sie alle ungenießbaren Bestandteile der Lebensmittel: Schalen, Kerne und Stiele. Beispiel: Tomaten sollten Sie vor der Verarbeitung häuten.

• Bei der Verwendung des Universal-Edelstahlmessers, bereiten Sie die Nahrungsmittel vor und füllen Sie die vorbereiteten Nahrungsmittel in den Arbeitsbehälter. Füllen Sie den Arbeitsbehälter höchstens bis zur Hälfte auf. Schneiden Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln und Gefrorenes in etwa 2 cm dicke Stücke oder Scheiben.

• Sie erreichen eine gleichmäßige Beschaffenheit Ihrer Nahrungsmittel, wenn Sie die Zutaten vor der Verarbeitung in möglichst gleichgroße Stücke schneiden.

• Kräuter lassen sich am besten getrocknet raspeln. Frische Kräuter und Blattgemüse sollten Sie am besten mit dem Universal-Edelstahlmesser verarbeiten.

• Wenn Sie Nüsse, frische Kräuter, Blattgemüse oder ähnliche Nahrungsmittel hacken wollen, dann können Sie auf ‚Pulse' schalten. Diese Funktion ist nur für den Pulsbetrieb gedacht und arbeitet nur solange Sie die Taste gedrückt halten. Betätigen Sie den Schalter bei Bedarf mehrmals in kurzen Intervallen.

• Wenn Sie Nüsse und Mandeln hacken wollen, dann sollten Sie das Gerät und die Zutaten vorher gut trocknen, da die Nahrungsmittel sonst verklumpen können.

• Wenn Sie weiche Lebensmittel wie z. B. Käse (Cheddar Käse, Mozzarella, etc.) verarbeiten wollen, dann sollten Sie die Nahrungsmittel vor der Verarbeitung gut kühlen. Harte Nahrungsmittel, wie z. B. Parmesankäse oder Romanokäse dagegen sollten zur Verarbeitung Raumtemperatur haben. Vermeiden Sie hier bei der Verarbeitung ein starkes Nachschieben mit dem Stopfer.

• Wenn Sie Obst und Gemüse raspeln oder schneiden wollen, dann schneiden Sie die Zutaten in Stücke von geeigneter Größe, damit sie in den Füllschacht passen. Beispiel: Gurken und Zucchini können Sie der Länge nach halbieren.

• Stecken Sie Wurzeln (Karotten, Schwarzwurzel, Petersilienwurzel und anderes) mit dem Krautansatz nach unten in den Füllschacht.

• Füllen Sie den Füllschacht so, dass die zu verarbeitenden Nahrungsmittel sich gegenseitig stützen um gleichmäßige Scheiben zu erhalten. Erst, wenn der Füllschacht gefüllt (aber nicht überfüllt!) ist, sollten Sie den Food Processor einschalten. Es wird bei der Verarbeitung immer ein kleines Stück unverarbeitetes Nahrungsmittel zwischen Stopfer und Scheibe über bleiben.

• Um längliche Scheiben zu erhalten legen Sie die Nahrungsmittel, wie z. B. Karotten horizontal in den Füllschacht. Für kürzere Scheiben stellen Sie die Karotten aufrecht in den Füllschacht.

• Füllen Sie die Arbeitsbehälter nicht zu voll um eine optimale Funktion des Food Processors zu gewährleisten. Der Arbeitsbehälter hat eine maximale Füllhöhe von 2 Litern. Der Mini-Arbeitsbehälter darf maximal bis zur Hälfte gefüllt werden. Verarbeiten Sie Ihre Nahrungsmittel lieber in kleineren Portionen.

• Feuchte Nahrungsmittel (Beispiel: Fleisch, frische Kräuter), die am Rand des Arbeitsbehälters kleben, sollten Sie eventuell mit einem Holz- oder Kunststofflöffel wieder nach unten schieben. Ziehen Sie vorher unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie nicht mit den Händen in den Arbeitsbehälter. Hacken Sie die Nahrungsmittel nicht zu fein.

Pflege und Reinigung

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Kontrollleuchte verlischt) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals in den Füllschacht fassen oder darin stochern, wenn das Gerät fertig montiert ist und der Netzstecker in der Steckdose steckt.
Lassen Sie keine Speisereste auf dem Gerät oder seinen Bauteilen festtrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung entsprechend der folgenden Anleitung.

Das Gerät zerlegen

WARNUNG: Die Klingen der Schneidwerkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen! Achten Sie immer darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre für kleine Kinder unzugänglich sind.
Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an. Arbeitsbehälter und Deckel werden zum Betrieb auf dem Gerät verriegelt und können nur durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn gelöst und abgenommen werden. Außerdem sind das große Universal-Edelstahlmesser und die Emulgierscheibe zum Betrieb am Halterungsstift fest eingerastet.

An den Bauteilen (Deckel, Werkzeuge) können Nahrungsmittelreste und Spritzer hängen bleiben, die beim Zerlegen des Gerätes herunter fallen. Achten Sie beim Zerlegen darauf, dass keine Flüssigkeiten über den Motorsockel laufen oder andere wertvolle Gegenstände beschädigt werden. Nehmen Sie zuerst den Arbeitsbehälter vom Gerät und stellen Sie ihn auf eine stabile, wasserfeste Unterlage, bevor Sie den Deckel öffnen.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste AUS (Kontrollleuchte verlischt), und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Nehmen Sie den Stopfer heraus.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, den Inhalt des Arbeitsbehälters nicht zu verschütten, wenn Sie den Arbeitsbehälter vom Motorsockel abnehmen. Halten Sie den Arbeitsbehälter waagerecht.

3. Fassen Sie den Arbeitsbehälter am Griff und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um die Sicherheitsverriegelung zu lösen. Achten Sie darauf, den Inhalt des Arbeitsbehälters nicht zu verschütten, und heben Sie den Arbeitsbehälter gerade nach oben vom Motorsockel. Stellen Sie den Arbeitsbehälter dann auf einer ebenen, stabilen und wasserfesten Oberfläche ab.

4. Halten Sie den Arbeitsbehälter mit einer Hand am Griff fest und drehen Sie den Deckel mit der anderen Hand gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um die Sicherheitsverriegelung zu lösen. Nehmen Sie den Deckel dann nach oben ab.

WARNUNG: Niemals auf die Klingen der Schneidwerkzeuge (Messerscheiben, Universal-Edelstahlmesser) greifen. Fassen Sie die Schneidwerkzeuge nur an den schwarzen Kunststoffteilen an.
Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

5. Nehmen Sie die verwendeten Werkzeuge nach oben aus dem Arbeitsbehälter. Den Mini-Arbeitsbehälter fassen Sie am besten an der mittleren Wand, um ihn nach oben aus dem Arbeitsbehälter zu nehmen. In der variablen Schneideschneibe sind zwei Löcher, damit Sie die Scheibe beim Ausbau besser fassen können.

6. Leeren Sie den Arbeitsbehälter oder Mini-Arbeitsbehälter aus. Dazu können Sie einen Löffel aus Holz oder Kunststoff oder den mitgelieferten Schaber verwenden.

7. Wenn Sie mit Emulgierscheibe oder Universal-Edelstahlmesser gearbeitet haben, dann trennen Sie diese Werkzeuge vom Halterungsstift. Wenden Sie dabei keine Gewalt an! Diese Werkzeuge werden von zwei Rasten am Halterungsstift gehalten.
Fassen Sie das Werkzeug am mittleren, schwarzen Kunststoffring. Drücken Sie die beiden Rastnasen an den Seiten des Halterungsstifts mit Daumen und Zeigefinger nach innen und schieben Sie dabei das Werkzeug über die Rastnasen. Danach können Sie den Halterungsstift ganz aus dem Werkzeug heraus ziehen.

8. Reinigen Sie alle verwendeten Bauteile und Zubehöre danach; wie im Folgenden beschrieben.

Das Gerät reinigen

WARNUNG: Die Klingen der Werkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen.

Niemals Scheuermittel, Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche) zur Reinigung des Gerätes, der Bauteile und Werkzeuge verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Niemals Flüssigkeiten über Motorsockel oder Netzkabel gießen oder den Motorsockel oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. Niemals Gewalt anwenden!

Reinigung in der Spülmaschine

Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

Alle Kunststoffteile nutzen sich bei wiederholter Reinigung in der Spülmaschine verstärkt ab (Beispiel: Verfärbungen, Risse, Verformungen). Generell sind die abnehmbaren Bauteile und Zubehöre (Arbeitsbehälter, Deckel, Halterungsstift, Werkzeuge) Ihres Food Processors spülmaschinengeeignet.

Legen Sie die Bauteile jedoch zur Reinigung immer nur in den oberen Korb. Wenn Ihre Spülmaschine über Temperaturprogramme verfügt, dann stellen Sie niemals mehr als 65 °C ein. Um die Lebensdauer der Teile Ihres Food Processors zu erhöhen, sollten Sie die Reinigung mit der Hand bevorzugen.

Reinigung per Hand

1. Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile (Stopfer, Deckel, Werkzeuge, Halterungsstift, Mini-Arbeitsbehälter, Schaber, Arbeitsbehälter) in warmem Spülwasser mit einer weichen Spülbürste. Achten Sie dabei darauf, sich nicht an den Schneidwerkzeugen zu verletzen. Hartnäckige Speisereste weichen Sie vor der Reinigung am besten einige Minuten mit warmem Spülwasser ein.

2. Feuchten Sie ein sauberes Tuch oder einen weichen Spülschwamm mit etwas warmer Spülmittellösung an und wischen Sie damit die Außenseiten des Gerätes und das Netzkabel ab.

WARNUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile und Zubehöre stets für kleine Kinder unzugänglich sind.

3. Trocknen Sie den Motorsockel und alle Teile danach sorgfältig ab und lassen Sie die Teile etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unzugänglich sind.
Wenn der Motorsockel während der Arbeit feucht geworden ist, dann lassen Sie das Gerät mindestens 1 Tag trocknen, bevor Sie es erneut verwenden.

Aufbewahrung

WARNUNG: Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Kontrollleuchte in der Ein-/Aus-Taste verlischt), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile und Werkzeuge (siehe: „Pflege und Reinigung").

Die Schneidwerkzeuge des Gerätes sind sehr scharf. Vermeiden Sie auch bei der Aufbewahrung der Bauteile, dass sich Personen durch unbeabsichtigte Berührung daran verletzen können.

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten.

Niemals die Bauteile oder Werkzeuge des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Werkzeuge des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf. Das Gerät ist so gebaut, dass Sie zumindest die Schneidwerkzeuge gut geschützt im Gerät aufbewahren können.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (Kontrollleuchte geht aus), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung (siehe: „Pflege und Reinigung").

2. Sie sollten den Arbeitsbehälter zur Aufbewahrung auf den Motorsockel stellen. Außerdem können Sie die meisten Bauteile und Werkzeuge im Gerät aufbewahren. So vermeiden Sie Verletzungen und Schäden oder Verlust der Teile.

Setzen Sie den Arbeitsbehälter auf den Motorsockel. Um die Sicherheitsverriegelung zu schonen, sollten Sie Arbeitsbehälter und Deckel allerdings nicht ganz verriegeln. Zur Aufbewahrung genügt es, diese Teile nur so weit zu verriegeln, dass sie nicht herunter fallen.

Setzen Sie den Halterungsstift im Arbeitsbehälter ein.

Setzen Sie die Emulgierscheibe lose darüber ohne sie einzurasten. Setzen Sie dann den Mini-Arbeitsbehälter hinein.

Stecken Sie das kleine Universal-Edelstahlmesser in den Kunststoff-Schutz und setzen Sie es in den Mini-Arbeitsbehälter.

Setzen Sie den Deckel auf den Arbeitsbehälter. Auch der Deckel ist bereits gegen Herunterfallen gesichert, wenn die Sicherheitsverriegelung noch nicht ganz eingerastet ist. Stecken Sie den Stopfer in den Füllschacht.

3. Einige Werkzeuge können Sie in der Zubehörkassette im Motorsockel aufbewahren, um Verletzungen durch unbeabsichtigte Berührung zu vermeiden.

Fassen Sie mit der rechten Hand an den Griff der Zubehörkassette und ziehen Sie die Zubehörkassette heraus.

Legen Sie als erstes das große Universal-Edelstahlmesser in die vorgesehene Aussparung der Zubehörkassette.

Stecken Sie dann die Reibescheibe auf den hinteren Stift der Zubehörkassette.

Legen Sie als nächstes den Schaber links in die vorgesehene Aussparung der Zubehörkassette.

Nehmen Sie als letztes die Raspel- und Hobelscheibe und stecken Sie diese auf den hinteren Stift über die Reibescheibe und schließen Sie im Anschluss die Zubehörkassette.

ACHTUNG: Niemals das Gerät am Arbeitsbehälter, Deckel oder Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie stattdessen immer den Motorsockel an beiden Seiten unten an.

4. Fassen Sie den Motorsockel mit beiden Händen an den Seiten unten an und stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann und zu der kleine Kinder keinen Zugang haben.

5. Drehen Sie die Einstellschraube der Schneidescheibe gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Dadurch wird das Messer fast vollständig in der Scheibe versenkt und das Verletzungsrisiko wird verringert.

6. Bewahren Sie die Schneidescheibe, das kleine Universal-Edelstahlmesser und den Deckel des Mini-Arbeitsbehälteres am besten zusammen mit dem Gerät auf.

7. Legen Sie das Netzkabel locker um den Motorsockel herum ohne das Kabel zu knicken oder zu verknoten.

Entsorgungshinweise

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.
Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:
Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Stichwortverzeichnis

Arbeitsbehälter 3, 4, 11, 14
Arbeitsplatz 5
Aufbewahrung 18
Bauteile 3, 5
Bedienung 8
bestimmungsgemäßer Gebrauch 3, 5
bewegliche Bauteile 7
Deckel 3, 13
Emulgierscheibe 4, 12
Entsorgung 19
erste Verwendung 9
Flüssigkeiten 12
Füllmenge 8, 15
Füllschacht 3, 6
Funktionen 11
Funktionsprüfung 6
Garantie 20
Halterungsstift 3, 12, 17
kleine Mengen 14
Messerscheiben 4, 7, 12
Mini-Arbeitsbehälter 3, 4, 14
Netzkabel 7, 9
Raspel- und Hobelscheibe 4, 12
Reibescheibe 4, 12
Reinigung 16ff
Rezepte 25ff
Service 19
Sicherheit 5, 10
Spülmaschine 6, 17
Stopfer 3
Stromversorgung 7, 8
Tasten 3
technische Daten 8
Tipps 15, 22ff
Überlastungsschutz 10, 13
Universal-Edelstahlmesser 4, 7, 12, 14
variable Schneidescheibe 4, 12
Verlängerungskabel 7
Vorbereitung 15, 22ff
Werkzeuge 4, 12, 17ff
zerlegen 16, 17
Zubehöre 4
Zubehörkassette 3, 9, 10, 19
Zusammenbau 11ff

Rezeptideen

Anregungen und Ideen - Universal-Edelstahlmesser

Nahrungsmittel	Maß	Zubereitung
Babynahrung	bis zu 4 Tassen	Nehmen Sie bis zu 4 Tassen gekochtes Gemüse und Fleisch und geben es mit 1/2 Tasse Brühe in den Arbeitsbehälter. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis der Brei die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
Paniermehl	bis zu 10 Scheiben	Vierteln Sie frische oder getrocknete Brotscheiben und geben Sie diese in den Arbeitsbehälter. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis Sie feine Krümel haben.
Kekskrümel (z.B. Tortenböden)	bis zu 5 Tassen	Brechen Sie größere Kekse in kleinere Stücke. Sie können Butterkekse, Löffelbiskuit, Schokolade oder Vanillewaffeln verarbeiten. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis Sie feine Krümel haben.
zerkleinerte Preisel-beeren	3 Tassen	Zerkleinern Sie die Preiselbeeren mit der ‚Pulse' Funktion bis sie die gewünschte Größe haben. Sie können Zucker dazugeben, wenn Sie z. B. die Preiselbeeren zu einem Relish weiterverarbeiten wollen.
zerkleinerte Eier	bis zu 3 Tassen	Schälen Sie die Eier (hart oder medium gekocht) und betätigen Sie die Pulse-Taste ca. 4-5 mal. Sollten die Eier noch nicht fein genug sein betätigen Sie die Pulse-Taste erneut.
gehackter Knoblauch	bis zu 5 Tassen	Geben Sie die geschälten Knoblauchzehen in den Füllschacht während der Motor läuft.
zerkleinertes Fleisch (roh oder gekocht)	bis zu 2 Tassen	Schneiden Sie das Fleisch in 2,5 cm große Stücke und verarbeiten Sie das Fleisch mit der Pulse-Taste .
zerkleinerte Pilze	bis zu 20 Stück	Halbieren Sie die großen Pilze und geben Sie sie in den Arbeitsbehälter. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis die Pilze die gewünschte Größe erreicht haben.
Nüsse hacken	2 Tassen	Geben Sie die Nüsse in den Arbeitsbehälter und schalten Sie das Gerät ein bis die Nüsse fein gehackt sind.
zerkleinerte Zwiebeln	bis zu 3 volle Tassen	Vierteln Sie die Zwiebeln und geben Sie sie in den Arbeitsbehälter. Zerhacken Sie sie mit der Pulse-Taste bis die Zwiebeln grob geschnitten sind. Sie können den Arbeitsbehälter mit bis zu 3 Tassen füllen.
Parmesan oder anderer harter Käse	bis zu 1,5 Tassen	Der Käse sollte Raumtemperatur haben. Schneiden Sie den Käse in 2,5 cm große Stücke. Schalten Sie das Gerät ein und zerkleinern Sie den Käse auf die gewünschte Größe.
zerkleinerte Petersilie (oder andere Kräuter)	bis zu 2 Tassen	Geben Sie die Petersilie oder frischen Kräuter in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie sie ca. 10-15 Sekunden bis sie die gewünschte Größe haben.
gehackte grüne Paprika	bis zu 1 Paprika	Entfernen Sie den Stiel und die Kerne und schneiden Sie die Paprika in 2,5 cm große Stücke. Zerkleinern Sie die Paprika mit der Pulse-Taste bis sie die gewünschte Größe hat.

Suppen, Püree oder Aufgeschlagenes	bis zu 5 Tassen	Nehmen Sie bis zu 2 Tassen heiße (nicht kochende) Gemüsesuppe, Gemüse zum Pürieren oder Lebensmittel die Sie cremig Aufschlagen wollen. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis die Nahrung die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
Kürbismus oder Süßkartoffelmus	bis zu 5 Tassen	Nehmen Sie den gekochten, in 2,5 cm große Stücke geschnittenen, Kürbis (oder die Süßkartoffeln) und verarbeiten Sie sie im Dauerbetrieb zu Mus.
Erbeerpüree	2 Tassen	Entstrunken und halbieren Sie die Erdbeeren. Verarbeiten Sie die Erdbeeren im Dauerbetrieb bis sie die gewünschte Größe haben.
zerkleinerte Tomaten	4 mittelgroße	Vierteln Sie die Tomaten und zerkleinern Sie die Tomaten mit der Pulse-Taste bis sie die gewünschte Größe haben.

Anregungen und Ideen - Raspelscheibe

Nahrungsmittel	**Zubereitung**
Kohl/Krautsalat	Schneiden Sie den Kohl in so große Stücke, dass er durch den Füllschacht passt. Benutzen Sie die feinere Raspelscheibe. Schalten Sie das Gerät ein, geben Sie die Kohlstücke in den Füllschacht und schieben Sie ihn nur unter leichtem Druck mit dem Stopfer nach unten.
Karotten	Schieben Sie die Karotten ohne Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Käse	Schneiden Sie den Käse in so große Stücke, dass er durch den Füllschacht passt. Der Käse sollte zur Verarbeitung gut gekühlt sein. Schalten Sie das Gerät ein, geben Sie die Käsestücke in den Füllschacht und schieben Sie ihn nur unter leichtem Druck mit dem Stopfer nach unten.
Mozzarella Käse	Schneiden Sie den Käse in so große Stücke, dass er durch den Füllschacht passt. Der Käse sollte zur Verarbeitung ca. 30 Minuten im Gefrierfach angefroren worden sein. Schalten Sie das Gerät ein, geben Sie die Käsestücke in den Füllschacht und schieben Sie ihn nur unter leichtem Druck mit dem Stopfer nach unten.
Kartoffeln	Schneiden Sie die Kartoffeln in so große Stücke, dass sie durch den Füllschacht passen. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Kartoffeln unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Zucchini	Schneiden Sie die Zucchini in so große Stücke, dass sie durch den Füllschacht passen. Schieben Sie die Zucchini unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Äpfel	Schneiden Sie die Äpfel in so große Stücke, das sie durch den Füllschacht passen. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Äpfel unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Kohl	Für grob gehobelten Kohl nehmen Sie die Schneidescheibe. Schneiden Sie den Kohl in so große Stücke, dass er durch den Füllschacht passt. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie den Kohl unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.

Anregungen und Ideen - variable Schneidescheibe

Nahrungsmittel	Zubereitung
Karotten	Schneiden Sie die Karotten länglich so das sie durch den Füllschacht passen. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Karotten mit dem dicken Ende voran unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Sellerie	Entfernen Sie die Enden, schneiden Sie den Sellerie der Länge nach 2 mal, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Selleriestangen unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. Das beste Resultat erzielen Sie, wenn Sie viele Selleriestangen nebeneinander in den Füllschacht einführen.
Gurke	Schneiden Sie die Gurke 1 mal länglich durch, sollte sie nicht in den Füllschacht passen. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Gurke unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Pilze	Legen Sie die Pilze (so das diese auf der Seite liegen) in den Füllschacht bevor Sie das Geräte einschalten. Schieben Sie die Pilze unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Nüsse	Für grob gehackte Nüsse füllen Sie die Nüsse in den Füllschacht und schalten Sie das Gerät ein.
Zwiebeln	Vierteln Sie die Zwiebeln und legen Sie sie aufrecht in den Füllschacht bevor Sie das Gerät einschalten. Sie erhalten mit der Schneidescheibe grob geschnittene Zwiebelstücke. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Zwiebeln unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Pfirsiche/Nektarinen	Vierteln Sie die Früchte, entfernen Sie den Stein und legen Sie sie aufrecht in den Füllschacht bevor Sie das Gerät einschalten. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Früchte unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Paprika	Halbieren Sie die Paprika und entfernen Sie den Stiel und die Kerne (bei Bedarf können Sie die Paprika auch feiner vorschneiden. Dies hängt ganz von Ihrem gewünschten Schneideresultat ab). Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Paprika unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Salami	Schneiden Sie die Salami länglich einmal durch und entfernen Sie ungenießbare Haut. Schneiden Sie 2 Stücke Salami zeitgleich. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Salami unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Kartoffeln	Schälen Sie die Kartoffeln bei Bedarf. Füllen Sie die Kartoffeln in den Füllschacht und schalten Sie das Gerät ein. Schieben Sie die Kartoffeln unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Erdbeeren	Entstrunken und halbieren Sie die Erdbeeren. Füllen Sie die Erdbeeren (so das diese auf der Seite liegen) in den Füllschacht und schalten Sie das Gerät ein. Schieben Sie die Erdbeeren unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Tomaten	Nehmen Sie kleine Tomaten, wenn Sie kleine Scheiben haben möchten. Wenn Sie große Tomaten nehmen müssen Sie diese gegebenenfalls halbieren oder vierteln. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Tomaten unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Weiße Rübchen	Schälen Sie die Rübchen, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Rübchen unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Zucchini	Schneiden Sie die Enden von der Zucchini ab und halbieren Sie gegebenenfalls. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Zucchini unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.

Guacamole

2 reife Avocados, geschält, Stein entfernt
1 Zehe Knoblauch
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Spritzer Tabascosauce
1 Jalapeno Chili, geschnitten (nach Belieben)
1/4 Tasse frische Korianderblätter
1 kleine rote Zwiebel, geviertelt
1 Tomate, geviertelt

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die Avocados, Knoblauch, Zitronensaft, Tabasco, Chili und Korianderblätter für 10 Sekunden. Geben Sie die Zwiebel und Tomate hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten bis sie klein geschnitten sind. Füllen Sie die fertige Guacamole in eine Servierschüssel und stellen Sie die Guacamole vor dem Servieren für 1 Stunde kühl. Servieren Sie die Guacamole mit Tortillachips und Salsa.

Hummus

420 g Dose Kichererbsen, abgetropft und gespült
1/4 Tasse Tahini Paste (Sesampaste)
1/4 Tasse Zitronensaft
1/4 Tasse Wasser
1/4 Tasse Olivenöl
1 Zehe Knoblauch, gepresst
1/2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
1/2 Teelöffel Salz

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie alle Zutaten bis sie cremig sind. Füllen Sie den fertigen Hummus in eine Servierschüssel und stellen Sie ihn für 1-2 Stunden kühl bevor Sie ihn servieren. Serviervorschlag: Servieren Sie den Hummus mit gerösteten Pitachips. Schneiden Sie Pitabrot in kleine Dreiecke. Bepinseln Sie die Pitaecken mit Olivenöl und würzen Sie sie mit ein bisschen Salz und Kreuzkümmel (Cumin). Backen Sie die Pitachips bei 200 °C für ca. 5 Minuten im Ofen oder bis sie kross sind.

Kräuter-Pilz Pastete

300 g Pilze
1 Zwiebel, geviertelt
50 g Butter oder Margarine
200 g Frischkäse, gewürfelt
1 Esslöffel frisch geschnittener Schnittlauch
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die variable Schneidescheibe ein. Geben Sie die Pilze über den Füllschacht in den Arbeitsbehälter, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Pilze mit dem Stopfer leicht nach unten, um die Pilze in Scheiben zu schneiden. Nehmen Sie die Pilzscheiben aus dem Arbeitsbehälter und setzen Sie das Universal-Edelstahlmesser im Arbeitsbehälter ein. Verarbeiten Sie die Zwiebeln bis diese

klein geschnitten sind. Erwärmen Sie die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne und braten Sie die Zwiebeln und die Pilze bis diese weich sind.

Lassen Sie die Zwiebeln und die Pilze abkühlen. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie Pilzmischung zusammen mit den restlichen Zutaten bis alle Zutaten cremig sind. Geben Sie die Pastete in eine Servierschüssel und stellen Sie die Pastete vor dem Servieren für mindestens 2 Stunden kühl. Servieren Sie die Pastete mit Kräckern, Knäckebrot oder Pumpernickel.

Süßkartoffelchips

Leckerer Snack für zwischendurch oder zum Grillen oder als Beilage zu gegrilltem Fisch mit Mayonnaise.
1 große Süßkartoffel
Öl zum Frittieren
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Schälen Sie die Süßkartoffel und schneiden Sie die Süßkartoffel in Stücke, die durch den Füllschacht passen. Je kleiner die Stücke desto kleiner werden auch die Süßkartoffelhobel. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die Reibe- und Hobelscheibe ein. Die Hobelseite sollte hierbei oben liegen. Geben Sie die Süßkartoffel in den Füllschacht, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie sie leicht mit dem Stopfer nach unten um die Süßkartoffel in Hobel zu schneiden. Geben Sie die Süßkartoffelhobel auf ein Stück Küchenpapier und tupfen Sie die Hobel leicht trocken um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Erwärmen Sie das Öl in einer Pfanne und frittieren Sie die Süßkartoffelhobel bis diese kross sind. Frittieren Sie kleine Portionen zur Zeit und frittieren Sie die Hobel nicht zu lange. Nehmen Sie die Süßkartoffelchips mit einer Schöpfkelle aus dem Öl und geben Sie die Chips zum Abtropfen auf ein Stück Küchenpapier. Würzen Sie die Chips mit Salz und Pfeffer.

Mayonnaise mit ganzen Eiern

2 Eier
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Dijonsenf
Prise Meersalz
2 Tassen Pflanzenöl oder leichtes Olivenöl

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die Eier, Zitronensaft, Senf und Salz im Arbeitsbehälter für ca. 5 Sekunden bis die Zutaten miteinander verrührt sind. Nehmen Sie bei laufendem Motor den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie langsam (in einem schmalen Strahl) das Öl zur Ei-Mischung und verarbeiten Sie die alle Zutaten bis diese cremig sind und das ganze Öl hinzugegeben ist. Die Mayonnaise hält sich in einem luftdichten Behälter ca. 2 Wochen im Kühlschrank.

Variationen
• Für Aioli geben Sie gepressten Knoblauch zur Mayonnaise.
• Für eine Tartare-Sauce geben Sie fein geschnittene Gewürzgurke, Kapern und Petersilie zur Mayonnaise.

Geröstete Kürbis Suppe

Für 2 Personen
750 g Kürbis
1 Esslöffel Olivenöl
Meersalz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
10 g Butter
1/2 Zwiebel, klein geschnitten
0,5 Liter Hühnerbrühe
Tasse Sahne oder Saure Sahne zum Servieren (nach Bedarf)

Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor. Schälen Sie den Kürbis, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie den Kürbis in gleichgroße Stücke. Geben Sie die Kürbisstücke in eine Auflaufform, beträufeln Sie den Kürbis mit der Hälfte des Öls, würzen Sie den Kürbis mit Salz und Pfeffer und schieben Sie ihn bis er gar ist für ca. 30 Minuten in den Ofen. Erwärmen Sie das restliche Öl zusammen mit der Butter in einer großen Pfanne und garen Sie die Zwiebel im heissen Fett. Geben Sie jetzt den Kürbis und die Hühnerbrühe hinzu und bringen Sie die Brühe zum Kochen. Reduzieren Sie im Anschluss die Hitze und köcheln Sie die Zutaten unbedeckt für ca. 10 Minuten. Lassen Sie die Brühe abkühlen. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Pürieren Sie die Suppe. Pürieren Sie nicht die ganze Suppe auf einmal sondern in mehreren Portionen, um den Arbeitsbehälter nicht zu überladen. Geben Sie die Suppe im Anschluss in einen Topf und erwärmen Sie die Suppe zum Servieren. Servieren Sie die Suppe nach Bedarf mit einem Löffel Saure Sahne und frischem Pfeffer.

Kartoffel-Lauch Suppe

Für 2 Personen
2 mittelgroße Lauchstangen, nur der weiße Teil wird benötigt
1/2 Esslöffel Olivenöl
1 kleiner Speckstreifen, fein geschnitten
0,5 kg Kartoffeln, geschält und grob geschnitten
1 Liter Hühner- oder Gemüsebrühe
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/4 Tasse geriebenen Parmesan

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die variable Schneidescheibe ein. Geben Sie den Lauch über den Füllschacht in den Arbeitsbehälter, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie den Lauch mit dem Stopfer leicht nach unten, um ihn in feine Scheiben zu schneiden. Erwärmen Sie das Öl in einer großen Pfanne und braten Sie den Speck darin an bis er kross ist. Nehmen Sie den Speck aus
der Pfanne.

Geben Sie jetzt den Lauch in die Pfanne und garen Sie den Lauch für ca. 5 Minuten. Wenn der Lauch gar ist, geben Sie die Kartoffeln zusammen mit der Brühe in die Pfanne und kochen die Brühe auf. Reduzieren Sie im Anschluss die Hitze und köcheln Sie die Zutaten

unbedeckt für 30 Minuten. Lassen Sie die Zutaten abkühlen. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.
Pürieren Sie die Suppe. Pürieren Sie nicht die ganze Suppe auf einmal sondern in mehreren Portionen, um den Arbeitsbehälter nicht zu überladen. Geben Sie die Suppe im Anschluss in einen Topf und erwärmen Sie die Suppe zusammen mit dem gerösteten Speck. Servieren Sie die Suppe nach Bedarf frischem Pfeffer und Parmesan.

Mexicanische Tomaten Suppe

Für 3 Personen
1 Zwiebeln, geviertelt
1 Zehe Knoblauch, geschält
0,5 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Kreuzkümmel (Cumin) Pulver
1/2 Teelöffel Chili Pulver
600 g Pizzatomaten (Dose)
250 ml Wasser
1/2 Teelöffel brauner Zucker
1/2 Esslöffel Essig
400 g Kidney Bohnen, gespült und abgetropft (Dose)

Saure Sahne und Tortillas (mexikanische Fladenbrote aus Weizenmehl) zum Servieren
Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie Zwiebeln und Knoblauch bis diese klein geschnitten sind. Erwärmen Sie das Öl in einer großen Pfanne und garen Sie die Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch auf mittlerer Hitze. Geben Sie den Kreuzkümmel (Cumin) und Chili Pulver hinzu und kochen Sie alle Zutaten solange, bis die Gewürze ihren Duft entfalten. Geben Sie jetzt die Tomaten und das Wasser hinzu und köcheln Sie die Zutaten für ca. 15 Minuten. Nehmen Sie die Pfanne von der Hitze undgeben Sie den Zucker, Essig und die Bohnen zum Gemisch und lassen Sie das Gemisch abkühlen. Nehmen Sie den Arbeitsbehälter und setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein (siehe ´Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten`). Pürieren Sie die Suppe. Pürieren Sie nicht die ganze Suppe auf einmal sondern in mehreren Portionen, um den Arbeitsbehälter nicht zu überladen. Geben Sie die Suppe im Anschluss in einen Topf und erwärmen Sie die Suppe. Servieren Sie die Suppe nach Bedarf mit Saurer Sahne und den Tortillias.

Lamm-Hackbälle

3 Zehen Knoblauch, geschält
2 Esslöffel fein geriebene Zitronenschale, ungespritzt
1/4 Tasse gemische frische Kräuter
1/4 Tasse Zitronensaft
Meersalzkörner und schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
1 kg Lammfleisch grob geschnitten (ohne Knochen)

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie Knoblauch, Zitronenschale, Kräuter, Zitronensaft, Meersalzkörner und den schwarzen Pfeffer für 5-10 Sekunden. Geben Sie das Lammfleisch hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten für weitere 30-40 Sekunden bis Sie feines Hack haben. Entfernen Sie das

Universal-Edelstahlmesser. Formen Sie mit angefeuchteten Händen kleine Hackbälle aus der Hackmischung. Legen Sie die Hackbälle auf ein mit Backpier ausgelegtes Backblech und decken Sie die Hackbälle mit Frischhaltefolie ab. Lassen Sie die Hackbälle für mindesten 30 Minuten (am besten allerdings über Nacht) im Kühlschrank ruhen. Braten Sie die Hackbälle in einer Pfanne (nicht alle auf einmal sondern in mehreren Portionen) und Servieren Sie sie mit Pfefferminz-Joghurt-Sauce.

Pfefferminz-Joghurt-Sauce

Frisch geschnittene Pfefferminzblätter mit Naturjoghurt verrühren.

Thailändische Fischkuchen

500 g feste weisse Fischfilets (z. B. Leng, Rotbarsch, Dorsch)
1 Teelöffel Fisch Sauce
2 Esslöffel milde rote Curry Paste
50 g grüne Bohnen, fein geschnitten
Öl zum Frittieren
Süße Chili Sauce
Korianderblätter
Meersalzkörner
2 Zitronen, in Achtel geschnitten

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie den Fisch, Fisch Sauce und Curry Paste bis alle Zutaten cremig sind.
Hinweis: Verarbeiten Sie die Zutaten nicht zu lange, da die Fischkuchen sonst sehr fest werden.
Entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser und geben Sie das Fisch-Hack in eine andere Schüssel. Rühren Sie mit einem großem Löffel die Bohnenstücke unter das Fischhack. Formen Sie mit angefeuchteten Händen kleine Fischbälle und legen Sie die Fischbälle auf einen gekühlten Teller. Erwärmen Sie das Öl in einer großen Pfanne und frittieren Sie die Fischbälle sofort für ca. 20-30 Sekunden bis sie goldgelb sind. Nehmen Sie die Fischkuchen mit einer Schöpfkelle aus der Pfanne und geben Sie die Fischkuchen zum Abtropfen auf ein Stück Küchenpapier. Servieren Sie die Fischkuchen sofort mit Chili Sauce, den Korianderblättern, Meersalzkörner und der Zitrone.

Quiche Lorraine

Für 6-8 Personen
180 g aromatischer Käse
1 kleine Zwiebel, klein geschnitten
1/3 Tasse Brotkrümel oder Paniermehl
6 Speckstreifen, ohne Schwarte, grob geschnitten
4 Eier
1 Tasse Milch
1/2 Tasse Sahne
1/2 Tasse Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
Pfeffer zum Abschmecken

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die Raspelscheibe ein. Die Seite für gröbere Raspel sollte hierbei oben liegen. Geben Sie den Käse in den Füllschacht, schalten Sie

das Gerät ein und schieben Sie ihn mit dem Stopfer langsam nach unten. Nehmen Sie die Raspelscheibe heraus und geben Sie den geraspelten Käse in eine seperate Schüssel. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die Zwiebel bis sie klein geschnitten ist. Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor. Fetten Sie eine Quicheform mit Pflanzenöl und streuen Sie die Brotkrumen in die Form. Schwenken Sie die Form bis die Brotkrumen gut verteilt sind und schütten sie überschüssige Krumen über dem Waschbecken aus. Rösten Sie den Speck in einer Pfanne bis er kross ist und lassen Sie ihn auf einem Stück Küchenpapier abtropfen und abkühlen. In einer großen Schüssel vermengen Sie die gerösteten Speckstücke, Käseraspel und die Zwiebelstücke. Nehmen Sie den gesäuberten Arbeitsbehälter mit dem Universal-Edelstahlmesser (siehe ´Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten`). Verarbeiten Sie die restlichen Zutaten bis diese gut vermengt und cremig sind. Geben Sie die Speckmischung in die vorbereitete Quicheform und gießen Sie die Eimasse dazu. Backen Sie die Quiche bis sie gar ist für ca. 50 Minuten. Lassen Sie die Quiche ca. 10 Minuten abkühlen bevor Sie sie zum Servieren anschneiden.

Zucchini mit Spaghetti

Für 4 Personen
2 kleine grüne Zucchini
2 kleine gelbe Zucchini
3 Zehen Knoblauch, gepresst
1/2 Tasse extra natives Olivenöl
1 große Zwiebel, geschnitten
500 g sehr dünne Spaghetti
1 1/4 Esslöffel frisch geschnittener Thymian
1/4 Tasse frisch gepressten Zitronensaft
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
gehobelter Parmesan zum Servieren

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die variable Schneidescheibe ein. Stellen Sie die Scheibe auf eine Schnittbreite von ca. 4 mm ein. Geben Sie die Zucchini über den Füllschacht in den Arbeitsbehälter, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Zucchini mit dem Stopfer leicht nach unten, um die Zuchhini in Scheiben zu schneiden. Nehmen Sie die Schneidescheibe aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie die Zucchinischeiben in eine seperate Schüssel. Vermengen Sie die Zucchini mit dem gepressten Knoblauch und einem Teil des Olivenöls. Lassen Sie die Zucchinis mit dem Knoblauch im Öl für ca. 10 Minuten ziehen. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die Zwiebel bis diese grob geschnitten ist. Bringen Sie in einem großem Topf Salzwasser zum Kochen.

Hinweis: Die Spaghetti sollten servierfertig sein kurz bevor die Zucchinischeiben gekocht sind. Kochen Sie die Spaghetti al dente. Erwärmen Sie das restliche Öl in einer großen tiefen Pfanne und garen Sie die Zwiebeln bis sie glasig sind. Geben Sie die Knoblauch-Zucchinischeiben und den Thymian hinzu und garen Sie die Zutaten bei ständigem Rühren. Zum Schluss geben Sie die abgetropften Spaghetti und den Zitronensaft dazu und schmecken die Pasta mit Salz und Pfeffer ab. Vermengen Sie alle Zutaten gut.

Tipp: Mit der Hobelscheibe können Sie feine Parmesanhobel schneiden und diese zum Servieren über die Pasta geben.

Pesto

Für 4 Personen
125 g frische Basilikumblätter
3 Zehen Knoblauch
2 Teelöffel Zitronensaft
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Tasse extra natives Olivenöl
1/2 Tasse geröstete Pinienkerne
60 g geriebener Parmesan

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie Basilikum, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Öl in bis alle Zutaten klein geschnitten sind. Drücken Sie hierfür die Pulse-Taste 3-4 mal. Stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie den Deckel von dem Arbeitsbehälter. Mit dem Schaber schieben jetzt Sie die Zutaten die an der Arbeitsbehäterwand kleben vorsichtig nach unten und geben die Pinienkerne und den Parmesan hinzu. Verarbeiten Sie die Zutaten für weitere 20 Sekunden oder bis die Mischung die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat.

Zum Servieren: Bringen Sie in einem großem Topf Salzwasser zum Kochen. Kochen Sie 500 g Pasta al dente. Tropfen Sie die Pasta ab und geben Sie die Pasta zurück in den Topf. Geben Sie die Hälfte des Pestos hinzu (bei Bedarf auch mehr). Servieren Sie die Pasta mit extra Parmesan und gerösteten Pinienkernen. Sie können das Pesto (mit einem extra Schuss Öl bedeckt, damit es nicht braun wird) in einem luftdichten Behälter ca. 5 Tage aufbewahren.

Grundrezept für helles Brot

Zutaten:
3,5 Tassen (ca. 420 Gramm) Mehl
3 Esslöffel weiche Butter
2 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
1 Paket Trockenhefe
1/4 Tasse (ca. 60 ml) warmes Wasser
2/3 Tasse (ca. 160 ml) warmes Wasser

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Füllen Sie das Mehl, Butter, Zucker und Salz in den Arbeitsbehälter und verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden. Nehmen Sie hierfür den ‚Pulse' Intervallschalter. Vermengen Sie die Trockenbackhefe mit der 1/4 Tasse heißem Wasser in einem extra Behälter und lassen Sie das Gemisch 10 Minuten ruhen.
Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie jetzt das Gemisch, zusammen mit dem restlichen Wasser, langsam in den Arbeitsbehälter. Das Gerät sollte eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden. Damit der Teig geschmeidig wird lassen Sie das Gerät für 45 Sekunden laufen. Stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie den Deckel von dem Arbeitsbehälter. Mit einem Schaber kratzen Sie den Teig von den Wänden des Arbeitsbehälters und schieben ihn auf dem Boden des Arbeitsbehälters. Verriegeln Sie den Deckel erneut und schalten Sie das Gerät für eine weitere Minute ein. Entfernen Sie das Universal-

Edelstahlmesser, nehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter und formen Sie den Teig zu einer Kugel. Legen Sie die Teigkugel in eine gefettete Rührschüssel. Bedecken Sie die Schüssel und lassen Sie den Teig an einem warmen, zugfreien Ort für 1-1,5 Stunden aufgehen. Die Teigkugel sollte in dieser Zeit etwa die doppelte Größe erreicht haben. Wenden Sie die Teigkugel einmal und lassen Sie ihn erneut für 15 Minuten ruhen.
Nehmen Sie eine gefettete 23 x 23 x 8 cm Brotbackform und geben Sie die vorgeformte Teigkugel dort hinein. Decken Sie die Form ab und stellen Sie die Form an einen warmen, zugfreien Ort. Der Teig sollte hier eine weitere Stunde um ca. 2,5 cm aufgehen. Bei 190° C backen Sie den Brotteig für ca. 35 bis 40 Minuten oder bis das Brot eine goldgelbe Kruste hat.

Vollkorn Brot

500 g Mehl (Vollkorndinkelmehl)
2 Esslöffel Mehl (glattes Weizenmehl)
4 Esslöffel Leinsamen
4 Esslöffel Sesam
4 Esslöffel Kürbiskerne
4 Esslöffel Sonnenblumenkerne
1 Esslöffel Honig
1 Teelöffel Salz
500 ml Wasser, warmes
1 Pkt. Hefe (Trockenhefe)
Margarine, für die Form
Sesam oder Sonnenblumenkerne für die Form

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, eine gefettete Kastenform mit Sesam oder Sonnenblumenkernen ausstreuen und den Teig einfüllen. Im auf 250 Grad vorgeheizten Backrohr bei 220 Grad 1 1/2 Stunden backen (ein Gefäß mit Wasser ins Backrohr stellen). Das Brot aus der Form stürzen und mit einem Geschirrtuch abdecken bis es ausgekühlt ist (damit es saftig bleibt).

Schneller Pizzateig

Zutaten:
2 Tassen (ca. 240 Gramm) Mehl
1 Paket Trockenhefe
1 Esslöffel Zucker
3/4 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Speiseöl
3/4 Tasse (ca.180 ml) heißes Wasser

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Füllen Sie das Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in den Arbeitsbehälter und verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden. Nehmen Sie hierfür den ‚Pulse' Intervallschalter. Vermengen Sie das Öl mit dem heißen Wasser, nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie jetzt das Gemisch langsam in den Arbeitsbehälter. Das Gerät sollte eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden. Damit der Teig geschmeidig wird lassen Sie das Gerät für 1/2 bis 1 Minute laufen. Stoppen Sie das Gerät und testen Sie die Beschaffenheit der Teigs. Ist der Teig noch klebrig schalten Sie das Gerät erneut für 15 bis 30 Sekunden ein. Lassen Sie den Teig im Anschluss für 10 Minuten ruhen.

Entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser, nehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter und kneten den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz durch. Mit einem Nudelholz rollen Sie den Teig auf die Größe eines Backblechs aus. Legen Sie den ausgerollten Teig auf ein gefettetes Backblech (alternativ können Sie auch Backpapier auf das Backblech legen).

Belegen Sie den Pizzateig nach belieben mit Tomatensauce, Gemüse und Käse und schieben sie in den vorgeheizten Backofen. Bei 220° C backen Sie die Pizza zwischen 12 und 20 Minuten. Die Backzeit hängt von der Dicke des ausgerollten Teigs ab - je dünner der Boden desto kürzer die Backzeit.

Grundrezept für einen harten Tortenboden

Zutaten:
1Tasse (ca. 120 Gramm) Mehl
1/2 Teelöffel Salz
1/4 Tasse (ca. 55 Gramm) Palmin Soft
1 Esslöffel Butter oder Margarine
3 Esslöffel kaltes Wasser

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie das Mehl, Salz, Palmin Soft und Butter in den Arbeitsbehälter und verrühren Sie die Zutaten auf ‚ON' für ca. 15 Sekunden. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie das Wasser zum Teig. Das Gerät sollte dabei eingeschaltet sein. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis er Teig eine Kugel formt, max. allerdings 20 Sekunden. Sollte der Teig sich nicht zu einer Kugel formen, stoppen Sie das Gerät, nehmen Sie den Deckel von dem Gerät, entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser vom Teig und formen den Teig mit Ihren Händen zu einer Kugel. Legen Sie die Teigkugel in die Mitte einer gefetteten Springform (23 cm Ø) und drücken Sie ihn flach bis er gleichmäßig auf dem Boden verteilt ist. Mit einer Gabel stechen Sie den Teig ein damit dieser gleichmäßig aufgeht. Backen Sie den Tortenboden in einem vorgeheizten Ofen bei 230° C für 9 bis 10 Minuten goldbraun.

Karotten Kuchen mit Frischkäselasur

3 mittelgroße Karotten, geschält
1 Tasse Zucker
1/2 Tasse (125ml) Pflanzenöl
2 Eier
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Backsoda oder Natron
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Salz
1 1/2 Tassen Mehl

Heizen Sie den Ofen auf 190° C vor und fetten Sie eine Kastenform (23 cm). Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die Raspelscheibe ein. Die Seite für feinere Raspel sollte hierbei oben liegen. Geben Sie die Karotten in den Füllschacht, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Karotten mit dem Stopfer langsam nach unten. Nehmen Sie die Raspelscheibe heraus und geben Sie die geraspelten Karotten in eine seperate Schüssel.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie die Karottenraspel, Zucker, Öl, Eier, Backpulver, Backsoda, Zimt und Salz in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie alle Zutaten ca. 30 Sekunden bis sie miteinander vermengt sind. Als nächstes geben Sie das Mehl hinzu und vermengen die Zutaten für weitere 15 Sekunden bis alle Zutaten gut verrührt sind.

Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform. Backen Sie den Kuchen für 30-35 Minuten bis der Teig durch ist. Lassen Sie den Kuchen für 5 Minuten abkühlen bevor Sie ihn aus der Form nehmen. Nachfolgend finden Sie eine Frischkäselasur, mit der Sie den Kuchen überziehen können. Lassen Sie für die Lasur bei dem Karottenkuchen nur die Passionsfrucht weg.

Bananen Kuchen mit Frischkäselasur

2 1/4 Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
1/2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Muskatnuss
2 Eier
180 g Butter, Raumtemperatur, klein geschnitten
1/2 Tasse Buttermilch
1 1/2 Tassen Rohzucker oder brauner Zucker
1 Teelöffel Essig (weiß)
1 Teelöffel Vanillezucker
1 1/2 Tassen sehr reife gemuste Bananen

Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor und fetten Sie eine Kastenform (20 cm). Geben Sie das Mehl, Salz, Zimt und Muskatnuss in eine große Schüssel. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie Eier, Butter, Buttermilch, Zucker, Essig, Vanillezucker und die Banane in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten mit der Pulse-Taste bis diese gut vermengt sind. Der Teig wird sich aufteilen, verbindet sich aber mit der Zugabe der trockenen Zutaten wieder. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie den Bananenmix in die große Schüssel zu dem Mehl, Salz, Zimt und der Muskatnuss. Vermengen Sie die Zutaten mit einem Holzlöffel bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform und backen Sie den Kuchen für 40 Minuten bis er gar ist. Lassen Sie den Kuchen für 5 Minuten abkühlen bevor Sie ihn aus der Form nehmen. Nachfolgend finden Sie eine Frischkäselasur, mit der Sie den Kuchen überziehen können.

Frischkäselasur

250 g weicher Frischkäse
60 g Butter
1 Teelöffel Vanillezucker
3 Tassen Puderzucker
1/4 Tasse Mark von Passionsfrucht

Vermengen Sie Frischkäse, Butter und Vanillezucker mit einem Handmixer in einer kleinen Schüssel. Geben Sie den Puderzucker hinzu und rühren Sie den Teig bis er geschmeidig ist. Bei niedrieger Stufe heben Sie das Passionsfruchtmark unter die Frischkäsecreme und verteilen die Lasur über den Kuchen.

Gebackener Zitronen-Käsekuchen

250 g Butterkekskrümel
2 Teelöffel Muskatnuss
125 g Butter, geschmolzen
250 ml Crème double
3 Eier
1/2 Tasse Zucker
2 Teelöffel geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel Zitronensaft
500 g Frischkäse, Raumtemperatur, klein geschnitten

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie die Butterkekse in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Kekse mit der Pulse-Taste bis Sie feine Kekskrümel haben. Geben Sie die Muskatnuss und die geschmolzene Butter dazu und vermengen Sie die Zutaten. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und füllen Sie den Teig in eine gefettete Sprinform (20 cm). Stellen Sie die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Nehmen Sie den gesäuberten Arbeitsbehälter und setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie die Eier, Crème double, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Bei laufendem Motor geben Sie über den Füllschacht (den Stopfer vorher entfernen) nach und nach die Frischkäsestücke hinzu. Verarbeiten Sie alle Zutaten bis Sie eine cremige Masse haben. Giessen Sie die Käsemasse in die Springform und backen Sie den Kuchen bei 160° C für ca. 50 Minuten bis die Masse fest ist. Lassen Sie den Kuchen im Ofen bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen und stellen Sie ihn für mehrere Stunden in den Kühlschrank bevor Sie ihn Servieren.

Schokoladenkuchen

1 1/2 Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
1/2 Tasse Kakao
1 1/2 Tassen Zucker
Prise Salz
150g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
2 Eier
1 Tasse Milch

Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor und fetten Sie eine Kastenform (23 cm). Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie das Mehl, Kakao, Zucker und Salz in den Arbeitsbehälter und vermengen Sie die Zutaten. Fügen Sie die Butter oder Margarine und die Eier hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten. Über den Füllschacht (den Stoper vorher entnehmen) geben Sie bei laufendem Motor die Milch zur Mischung und verarbeiten die Zutaten weitere 5-10 Sekunden. Schalten Sie den Motor aus, nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter und schieben Sie den Teig mit dem Schaber nach unten. Verrühren Sie die Zutaten mit geschlossenem Deckel so lange, bis der Teig glatt verrührt ist. Entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser und geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform. Backen Sie den Kuchen 34-40 Minuten bis er gar ist. Lassen Sie den Kuchen für 5 Minuten abkühlen bevor Sie ihn aus der Form nehmen. Nachfolgend finden Sie eine Schokoladenlasur, mit der Sie den abgekühlten Kuchen überziehen können.

Vanilla Bean Ice Cream

ca. 1 Liter
1 Tasse (250 ml) Milch
2 Tassen (500 ml) Crème double
1 Vanillemark,
entfernen Sie das Vanillamark mit einem Messer auf der Vanilleschote
5 Eigelbe
110 g Zucker

Erwärmen Sie die Milch, Sahne und das Vanillemark in einem Topf und bringen Sie die Zutaten nur fast bis zum Kochen. In einer großen Schüssel schlagen Sie mit einem Handmixer die Eigelbe mit dem Zucker schaumig. Unter ständigem Schlagen geben Sie die heisse Milchmischung zu der Eigelbmasse. Geben Sie die Milchcreme zurück in den Topf und köcheln Sie die Milchcreme bei niedrieger Temperatur bis die Creme fester wird. Zum Testen, ob die Mischung die richtige Konsistenz hat tauchen Sie einen Holzlöffel in die Milchcreme. Bleibt eine Schicht Milchcreme am Löffelrücken hängen, dann ist die Milchcreme fertig. Lassen Sie die Milchcreme bis auf Raumtemperatur abkühlen. Geben Sie die Milchcreme in eine Auflaufform, bedecken Sie diese und stellen Sie die Auflaufform in den Gefrierschrank, bis die Creme fast fest ist. Nehmen Sie die gefrorene Creme aus dem Gefrierschrank und verarbeiten Sie die Creme erneut im Arbeitsbehälter mit dem Universal-Edelstahlmesser, bis die Creme geschmeidig ist. Geben Sie die Creme erneut in die Auflaufform, bedecken Sie sie und stellen Sie die Auflaufform erneut in den Gefrierer. Dieses mal solange bis die Creme eine feste Eismasse ist.

Frisches Ananas-Pfefferminz-Sorbet

ca. 1 Liter
1 Tasse (250 ml) Wasser
1 Tasse (220 g) Zucker
2 1/2 Tassen frischen Ananassaft
1 Esslöffel fein geschnittene Pfefferminzblätter

Erwärmen Sie in einem Topf das Wasser und den Zucker bei niedrieger Temperatur bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kochen Sie das Zuckerwasser auf und kochen Sie es für ca. 1 Minute. Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte und lassen Sie das Zuckerwasser auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie das Zuckerwasser für ein paar Stunden in das Gefrierfach stellen zum Abkühlen. Vermengen Sie das kalte Zuckerwasser mit dem Ananassaft und der Pfefferminze und geben Sie das Gemisch in eine Auflaufform.

Bedecken Sie die Auflaufform und stellen Sie sie in den Gefrierschrank, bis das Sorbet fast fest ist. Nehmen Sie das gefrorene Sorbet aus dem Gefrierschrank und verarbeiten Sie das Sorbet im Arbeitsbehölter mit dem Universal-Edelstahlmesser, bis das Sorbet geschmeidig ist. Geben Sie das Sorbet in die Auflaufform, bedecken Sie es und stellen Sie die Auflaufform in den Gefrierer. Dieses mal solange bis die Creme eine feste Eismasse ist.

Mango-Sorbet

ca. 1 Liter
1 Tasse (250 ml) Wasser
1 Tasse (220 g) Zucker
600 g gefrorene Mangostücke, grob geschnitten
1 1/2 Esslöffel Zitronensaft

Erwärmen Sie in einem Topf das Wasser und den Zucker bei niedrieger Temperatur bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kochen Sie das Zuckerwasser auf und kochen Sie es für ca. 1 Minute. Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte und lassen Sie das Zuckerwasser auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie das Zuckerwasser für ein paar Stunden in das Gefrierfach stellen zum Abkühlen.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie alle Zutaten in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Geben Sie das Sorbet in die Auflaufform, bedecken Sie es und stellen Sie die Auflaufform für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank bis das Sorbet fest ist.

GASTROBACK GmbH
Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29
info@gastroback.de · www.gastroback.de